

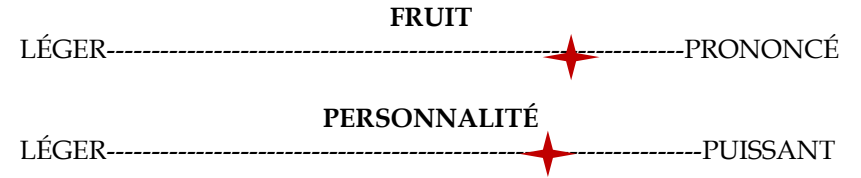


COTES DU RHONE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Côtes du Rhône

Romuald Valot



Cépages : Grenache, Cinsault et Syrah

Vinification et élevage : Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation : La robe est claire, rubis, plus profonde lorsque la syrah domine. Discrètement fruité, il évoque les petits fruits rouges, mais peuvent parfois atteindre l'intensité des grands vins, avec des notes animales ou épicées ou des arômes de fruits mûrs. Au palais, on retrouve dans les vins rouges les parfums du nez.

Accompagnement : Il plaît accompagné d'une grillade de boeuf, côtes d'agneau grillées, fromages (neufchâtel, bleu de Gex, picodon).

Servir à : une température comprise entre 13° et 15°C.

Médaille : Médaille Or à Orange



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 443 350 026 189	1.25	80 x 80 x 295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		7.5	250 x 170 x 305	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		750	1200 x 800 x 1400	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

